



MIO STAR

D

FlickFlack

600 W Stabmixer

Bedienungsanleitung; Seite 1

Mixeur 600 W

Mode d'emploi; page 21

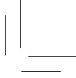
Frullatore a immersione 600 W

Istruzioni per l'uso; pagina 43

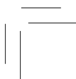
Art. 7173.333













Deutsch

Gratulation!

Mit diesem Stabmixer mit Zerkleinerer und Schwingbesen haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

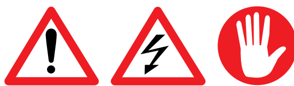
Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Stabmixer nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis





Sicherheitshinweise



Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Motoreinheit (oberer Teil) und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jedem Abnehmen oder Einsetzen des Mixerfusses, des Zerkleinerers oder Schwingbesens
  - vor jeder Reinigung
  - nach jedem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- **Die Doppelklinge ist sehr scharf; niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Messer greifen! Stabmixer nur oben am Griff halten**
- **Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten (Verletzungsgefahr)**
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- ***Niemals Gerät ohne Arbeitsgut betreiben!***
- Niemals heisses Öl als Mixgut verwenden
- Stabmixer nach jedem Gebrauch wieder ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Das Gerät darf ohne Unterbruch nicht länger als ***1 Minute betrieben*** werden. Nach dieser Betriebszeit muss der Stabmixer ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann
- Der Stabmixer, Zerkleinerer oder Schwingbesen ***eignen sich nicht*** zum Verarbeiten von Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), Kaffeebohnen, Getreide und Reis. Schäden an Messern und Gerät können die Folge sein
- Während des Betriebs kann unter der Glocke des Mixerfusses ein Vakuum entstehen. Arbeitsgefäss daher immer mit der anderen Hand festhalten
- Vor dem Verarbeiten von kochendem Mixgut Pfanne immer von der Herdplatte ziehen. Auf guten Stand achten
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile



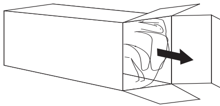


Hinweise zu dieser Anleitung

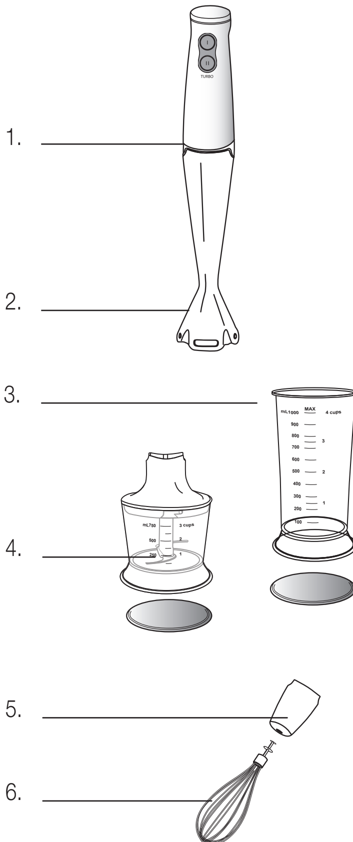
Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



- **Stabmixer mit Zerkleinerer und Schwingbesen aus der Verpackung nehmen**



- **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**
  1. Motoreinheit (oberer Teil)
  2. Mixerfuss
  3. Mixbecher/Messbecher mit Deckel
  4. Zerkleinerer mit Messer und Deckel
  5. Getriebe-Aufsatz
  6. Schwingbesen

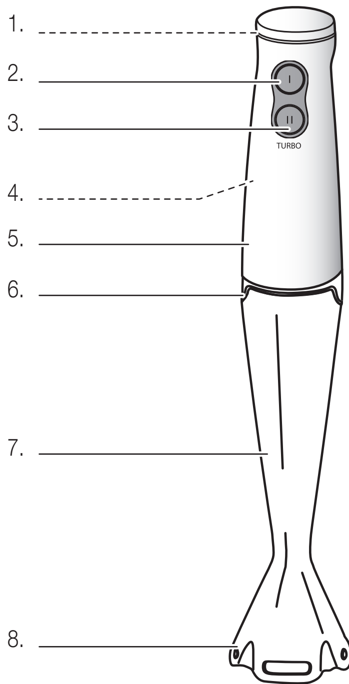
- **Sämtliche Teile, ausser Motoreinheit (oberer Teil), sorgfältig reinigen.** Motoreinheit mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).



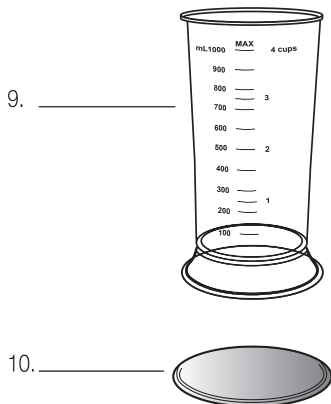


Übersicht der Geräte- und Bedienteile



Stabmixer:

1. Netzkabel/-stecker
2. Ein-/Aus-Taste («**I**»)
3. «**TURBO**»-Taste («**II**») (= max. Geschwindigkeit)
4. «Soft-Touch»-Griffbereich
5. Motoreinheit (extrastarke Motorleistung 600 W)
6. Auswurftasten (seitlich) für Mixerfuss, Zerkleinerer oder Schwingbesen
7. Mixerfuss (abnehmbar)
8. Doppelklinge (unter Glocke; Achtung scharf!), speziell geschliffen für das Zerkleinern von Eis



Zubehör:

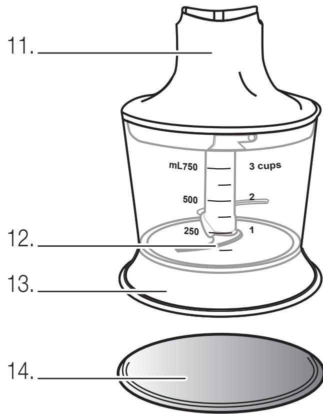
9. Transparenter Mixbecher/Messbecher mit Masseinteilung (max. Füllmenge 1000 ml)
10. Deckel für Mixbecher zum Aufbewahren von Mixgut oder anwendbar als rutschfesten Untersatz/Fuss





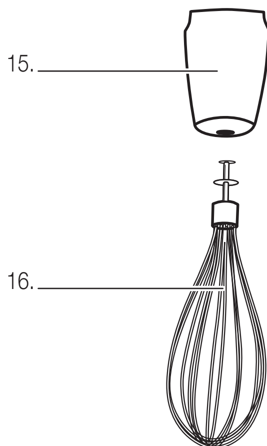
Deutsch

Zerkleinerer:



11. Deckel mit Antrieb für Zerkleinerer
12. Zerkleinerer-Klinge (Achtung scharf!)
13. Zerkleinerer-Behälter mit Metallachse
14. Deckel für Behälter zum Aufbewahren von Arbeitsgut oder anwendbar als rutschfesten Untersatz/Fuss

Schwingbesen:



15. Getriebe-Aufsatz
16. Schwingbesen





Kurzanleitung

Deutsch

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (ab Seite 8) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 8.

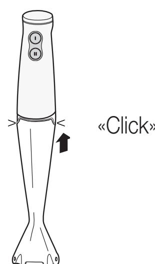
1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Stabmixer, Zerkleinerer oder Schwingbesen auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heissen Herdplatten legen

2. Betrieb mit Stabmixer

2.1 Mixerfuss einsetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Der **Mixerfuss** wird soweit in die **Öffnung** des Gerätes **eingesteckt**, bis er spürbar einschnappt



2.2 Mixbecher auffüllen

- Deckel satt an Mixbecherfuss andrücken
- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
- Für Mixarbeiten den Mixbecher verwenden. Um ein optimales Mixergebnis zu erzielen, jeweils nur kleine Mengen verarbeiten. Mixbecher nur bis Markierung «**MAX**» auffüllen.
  Wichtig: Mixbecher nie überfüllen; Überlastungsgefahr!
- **Gerät niemals ohne Mixgut betreiben**
- **Beim Zerkleinern von Eiswürfeln immer ca. 100 ml Wasser beigeben!**

Wichtig!

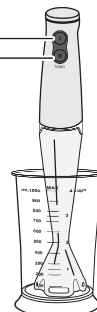
- Der Stabmixer ***eignet sich nicht*** zum Mixen von Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch sowie trockenen Lebensmitteln (z.B. Kaffeebohnen, Nüssen, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät können die Folge sein!

2.3 Inbetriebnahme

- **Netzstecker** in die Steckdose (230 V /50 Hz) **stecken**
- Durch Drücken der **Ein-/Aus-Taste** «**I**» Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste schaltet sich der Motor wieder aus
- **Ein-/Aus-Taste** «**I**» im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend Taste ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- Die Geschwindigkeit kann mit der Turbofunktion gesteigert werden («**TURBO**»-Taste «**II**» drücken und **Ein-/Aus-Taste** «**I**» loslassen)
- ***Hinweis: Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden***
- Nach **Beendigung Ein-/Aus-Taste** oder «**TURBO**»-Taste wieder **loslassen** (Motor schaltet aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand der Messer den Mixerfuss vorsichtig aus dem Gefäss ziehen

Wichtig!

- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen (Verletzungsgefahr!)
- Stabmixer immer aufrecht und gut festhalten
- Beim Verarbeiten von ***sehr schwerem*** Mixgut, Gerät nicht länger als ***4 Sekunden*** laufen lassen

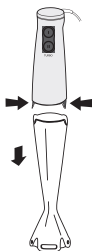






2.4 Nach dem Mixen

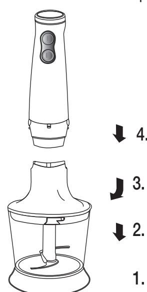
– **Netzstecker ziehen**
– Durch Drücken der Auswurftasten wird der Mixerfuss gelöst



3. Betrieb mit Zerkleinerer

3.1 Zerkleinerer zusammensetzen

– **Netzstecker ziehen**
– Deckel satt an Behälter andrücken (1.)
– Zerkleinerer-Klinge (Achtung scharf!) auf die Metallachse des Behälters setzen (2.)
– Nahrungsmittel in Zerkleinerer-Behälter einfüllen («**MAX**»-Markierung beachten)
– Deckel mit einer Drehbewegung (im Uhrzeigersinn) aufsetzen (3.)
– Motoreinheit soweit in Antrieb (auf Deckel) einstecken, bis sie spürbar einschnappt (4.)



3.2 Inbetriebnahme

– **Netzstecker** in die Steckdose (230 V /50 Hz) **stecken**
– Halten Sie mit einer Hand den Behälter und mit der anderen Hand die Motoreinheit fest
– **Ein-/Aus-Taste** «**I**» drücken und Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste schaltet sich der Motor wieder aus
– **Ein-/Aus-Taste** «**I**» im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
– Die Geschwindigkeit kann mit der Turbofunktion gesteigert werden («**TURBO**»-Taste «**II**» drücken und **Ein-/Aus-Taste** «**I**» loslassen)
– ***Hinweis: Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden***
– Nach **Beendigung Ein-/Aus-Taste** oder «**TURBO**»-Taste wieder **loslassen** (Motor schaltet aus)
– **Netzstecker ziehen**

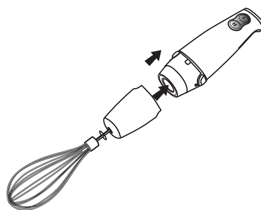
Wichtig!
– Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen (Verletzungsgefahr!)

3.3 Nach der Anwendung

– **Netzstecker ziehen**
Erst nach Stillstand des Messers den Zerkleinerer durch Drücken der Auswurftasten lösen

4. Betrieb mit Schwingbesen

– **Netzstecker ziehen**
– Getriebe-Aufsatz aufsetzen, bis er einschnappt
– Schwingbesen soweit in Öffnung des Antriebs einstecken, bis er spürbar einschnappt



4.1 Inbetriebnahme

– Siehe Seite 13

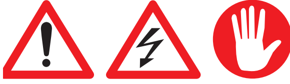
5. Nach der Anwendung

– **Netzstecker ziehen**
– Gerät und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 17)





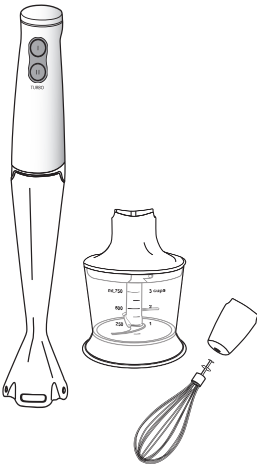
Inbetriebnahme



Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden**
- **Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden**
- **Nach dem Ausschalten rotieren die Messer noch einige Sekunden weiter. Nicht anhalten: Verletzungsgefahr**
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben**
- **Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierenden Messer greifen**
- **Netzstecker ziehen und erst bei völligem Stillstand der Messereinheit den Mixerfuss entfernen oder den Deckel des Zerkleinerers öffnen**
- **Das Reinigen darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach dem Entfernen des Mixerfusses, Zerkleinerers oder Schwingbesens erfolgen**



Vor dem ersten Gebrauch alle Teile, ausser Motoreinheit, sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung» Seite 17).

Verwendungszweck

Der «FlickFlack» ist eine vielseitige und praktische Küchenhilfe! Damit können Sie zeit- und kräftesparend rohe oder gekochte Nahrungsmittel mixen, pürieren, rühren, quirlen, zerkleinern, hacken, schwingen oder schlagen («Anwendungstabelle» auf Seite 15 beachten).



1 Min.

Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Der Stabmixer ist für einen ***Kurzzeitbetrieb*** ausgelegt und darf daher nie länger als ***1 Minute*** ohne Unterbruch benutzt werden. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann

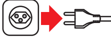




Deutsch

1. Aufstellen

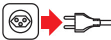
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:



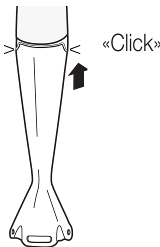
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und der Geräteoberteil nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Betrieb mit Stabmixer

2.1 Mixerfuss einsetzen

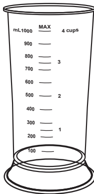


- **Netzstecker ziehen**



- Den **Mixerfuss** soweit in die Öffnung des Gerätes einstecken, bis er spürbar einschnappt (seitliche Auswurftasten in entsprechende Öffnungen im Mixerfuss schieben)

2.2. Mixbecher/Messbecher auffüllen



Für Mixarbeiten eignet sich am besten der Mixbecher. Im Allgemeinen wird empfohlen, pro Arbeitsdurchgang jeweils nur kleinere Nahrungsmittelmengen zu verarbeiten.

- Deckel satt an Mixbecherfuss andrücken (=rutschfester Fuss)
- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen
- Beeren verlesen und entstielen
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten





Inbetriebnahme

Deutsch



Wichtig!

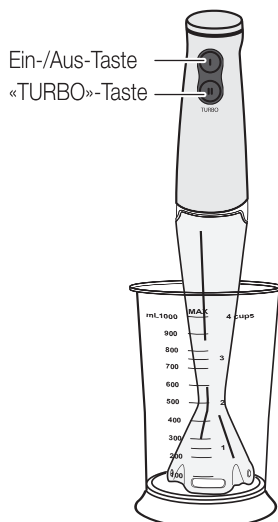
- Der Stabmixer ***eignet sich nicht*** zum Zerkleinern von Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch sowie trockenen Lebensmitteln (z.B. Nüssen, Kaffeebohnen, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät können die Folge sein!
- ***Beim Zerkleinern von Eiswürfeln immer noch ca. 100 ml Wasser beigeben, damit sich die Würfel nicht im Kreis drehen***
- Niemals heisses Öl als Mixgut verwenden (Verbrennungsgefahr durch heisse Ölspritzer!)
- Um Spritzer oder ein Überlaufen des Mixgutes zu vermeiden, den Mixbecher nur bis zur Markierung «**MAX**» auffüllen
- Für ein bestmögliches Mixergebnis sollte **mindestens** die Messereinheit vom Mixgut vollständig bedeckt sein

2.3 Mixen, Pürieren, Rühren und Quirlen



- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V) betriebsbereit

  ***Wichtig!* Gerät nie ohne Mixgut laufen lassen**



- Halten Sie den Stabmixer am Griffbereich fest und tauchen Sie die Messerklinge (unter Glocke) langsam in das Mixgut

  Wichtig: Stabmixer während des Betriebs immer aufrecht und gut festhalten. Mit der anderen Hand den Becher festhalten

- Ein-/Aus-Taste «**I**» im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- Für maximale Geschwindigkeit: Turbofunktion zuschalten («**TURBO**-Taste **II**» drücken und Ein-/Aus-Taste «**I**» loslassen)

Hinweis:

- Beim Verarbeiten von ***sehr schwerem*** Mixgut Gerät nicht länger als ***4 Sekunden*** laufen lassen







Wichtig:

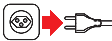
- **Motoreinheit (oberer Teil) niemals in das Mixgut tauchen**
- **Ein-/Aus-Taste erst drücken, wenn die Klinge ganz ins Mixgut eingetaucht ist**
- **Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen (Verletzungsgefahr)**
- **Unter der Glocke des Mixerfusses kann ein Vakuum entstehen. Mixbecher daher immer mit der anderen Hand festhalten**
- **Vor dem Verarbeiten von kochendem Mixgut Pfanne immer von der Herdplatte ziehen (auf stabilen Stand achten)**
- **Stabmixer nur in ausgeschaltetem Zustand (=Ein-/Aus-Taste oder «TURBO»-Taste nicht gedrückt) aus dem Mixbecher heben**
- **Das Gerät ist für den *Kurzzeitbetrieb von 1 Minute* ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden**



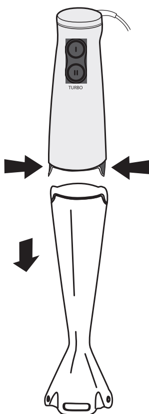
1 Min.

2.4 Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Ein-/Aus-Taste «**I**» oder «**TURBO**»-Taste wieder loslassen (der Motor schaltet automatisch aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand des Motors/Messers, den Mixerfuss vorsichtig aus dem Mixbecher ziehen



- Mixerfuss durch Drücken der Auswurftasten lösen



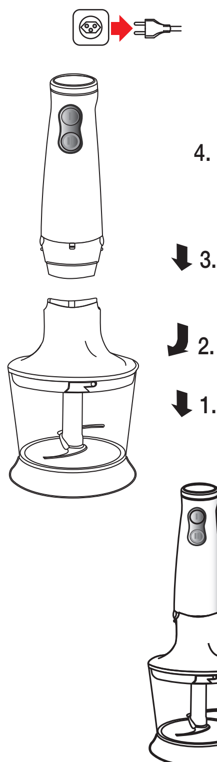
Wichtig!

- Mixerfuss nur in ausgeschaltetem Zustand (=Ein-/Aus-Taste «**I**» oder «**TURBO**»-Taste nicht gedrückt) aus dem Mixbecher ziehen
- Stabmixer und Mixbecher aus hygienischen Gründen immer direkt ***nach Gebrauch*** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 17)
- Mixgut kann im Mixbecher aufbewahrt werden. Kunststoffdeckel satt aufsetzen und Becher z.B. in den Kühlschrank stellen





Deutsch



3. Betrieb mit Zerkleinerer

3.1 Zerkleinerer zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Deckel satt auf Behälterunterseite andrücken (=rutschfester Fuss)
- Den Zerkleinerer-Behälter auf eine stabile Unterlage stellen (1.)
- Zerkleinerer-Klinge auf die Metallachse des Behälters setzen (2.)
  Vorsicht scharf! Nur am Griffteil halten!
- Nahrungsmittel einfüllen («**MAX**»-Markierung beachten)
- Deckel mit einer Drehbewegung (im Uhrzeigersinn) aufsetzen (3.)
- Motoreinheit soweit in Antrieb (auf Deckel) einstecken, bis sie spürbar einschnappt (die seitlichen Auswurftasten zeigen auf die entsprechenden Öffnungen des Deckels) (4.)

Wichtig!

- Der Zerkleinerer ***eignet sich nicht*** zum Zerkleinern von Kartoffeln (für Kartoffelstock), Eiswürfeln, sowie trockenen Lebensmitteln (z.B. Kaffeebohnen, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät können die Folge sein!

3.2. Zerkleinern und Hacken

- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V) betriebsbereit
  Wichtig! **Gerät nie ohne Arbeitsgut laufen lassen**
- Halten Sie mit einer Hand den Behälter und mit der anderen Hand die Motoreinheit fest
- Ein-/Aus-Taste «**I**» drücken und Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste, schaltet sich der Motor wieder aus
- Ein-/Aus-Taste «**I**» im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- Für maximale Geschwindigkeit: Turbofunktion zuschalten («**TURBO**-Taste **II**» drücken und Ein-/Aus-Taste «**I**» loslassen)



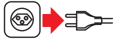
Wichtig!

- **Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen (Verletzungsgefahr)**
- **Das Gerät ist für den *Kurzzeitbetrieb von 1 Minute* ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden**

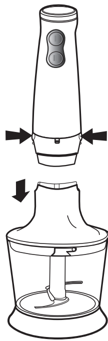




3.3 Nach der Anwendung



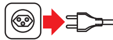
– Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Ein-/Aus-Taste «**I**» oder «TURBO»-Taste wieder loslassen (der Motor schaltet automatisch aus)
– **Netzstecker ziehen**
– Erst nach Stillstand des Motors/Messers, den Zerkleinerer durch Drücken der Auswurftasten lösen
– Deckel mit einer Drehbewegung (im Gegenuhrzeigersinn) lösen und abnehmen
– Klinge aus dem Behälter nehmen. ***Vorsicht scharf!***



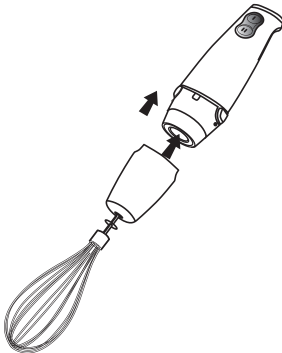
– Zerkleinerer und Behälter aus hygienischen Gründen immer direkt ***nach Gebrauch*** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 17)
– Arbeitsgut kann im Behälter aufbewahrt werden. Kunststoffdeckel satt aufsetzen und Behälter z.B. in den Kühlschrank stellen

4. Betrieb mit Schwingbesen

4.1 Schwingbesen einsetzen



– **Netzstecker ziehen**
– Getriebe-Aufsatz aufsetzen, bis er einschnappt (seitliche Auswurftasten in entsprechende Öffnungen im Aufsatz schieben)
– Schwingbesen soweit in Öffnung des Antriebs einstecken, bis er spürbar einschnappt



4.2. Schwingen und Schlagen

– Für Arbeiten mit dem Schwingbesen eignet sich am besten der Mixbecher
– Deckel auf der Unterseite an Mixbecherfuss andrücken (=rutschfester Fuss)

– Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V) betriebsbereit
Wichtig! **Gerät nie ohne Arbeitsgut laufen lassen**
– Halten Sie den Schwingbesen in den Mixbecher
Wichtig: Schwingbesen während des Betriebs immer aufrecht und gut festhalten. Mit der anderen Hand den Mixbecher festhalten

Fortsetzung ...





Deutsch

- Ein-/Aus-Taste «**I**» im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- Für maximale Geschwindigkeit: Turbofunktion zuschalten («**TURBO**-Taste **II**» drücken und Ein-/Aus-Taste «**I**» loslassen)
- Achten Sie beim Schlagen von Rahm darauf, dass der Rahm Kühlschranktemperatur hat und dass der Mixbecher ebenfalls vorgekühlt ist, denn Rahm erträgt keine grossen Temperaturunterschiede



Wichtig!

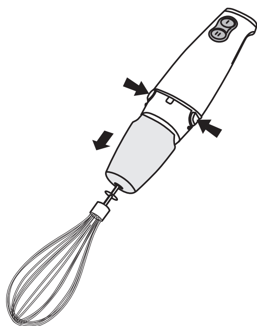
- **Niemals mit der Hand oder mit Besteck in den rotierenden Schwingbesen greifen (Verletzungsgefahr)**
- **Schwingbesen nur in ausgeschaltetem Zustand (=Ein-/Aus-Taste oder «TURBO»-Taste nicht gedrückt) aus dem Mixbecher heben**
- **Das Gerät ist für den *Kurzzeitbetrieb von 1 Minute* ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden**

4.3 Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Ein-/Aus-Taste «**I**» oder «**TURBO**»-Taste wieder loslassen (der Motor schaltet automatisch aus)



- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand des Motors den Schwingbesen vorsichtig aus dem Mixbecher ziehen



- Schwingbesen durch Drücken der Auswurftasten lösen

Wichtig!

- Schwingbesen nur in ausgeschaltetem Zustand (=Ein-/Aus-Taste «**I**» oder «**TURBO**»-Taste nicht gedrückt) aus dem Mixbecher ziehen
- Schwingbesen und Mixbecher aus hygienischen Gründen immer direkt ***nach Gebrauch*** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 17)
- Arbeitsgut kann im Mixbecher aufbewahrt werden. Kunststoffdeckel satt aufsetzen und Behälter z.B. in den Kühlschrank stellen





Anwendungstabelle

Zubehör	Typische Anwendungen	Funktion	Anwendungstipps
	Milchshakes, «Smoothies», Cocktails, Früchte-Frappés	**Rühren, aufschäumen**	Eiskalte Milch verwenden und luftig, schaumig rühren
	Suppen, Sorbets, Saucen, Dips, Babynahrung	**Pürieren**	Fein pürieren
	Cocktails, Drinks, «Smoothies», «Crushed ice»	**Eis zerkleinern**	Kleine Eiswürfel verwenden und ca. 100 ml Wasser beigeben
	Dressings, Vinaigretten, Mayonnaise	**Gründlich rühren, verrühren**	
	Rindfleisch, Pouletbrüstchen, Fischfilet, Krabben/Garnelen	**Klein hacken**	
	Frische Kräuter, Nüsse, Schokolade, Früchte, Oliven, Gemüse	**Grob oder fein hacken, zerkleinern**	Für gleichmässig grosse Stücke je Durchgang wenig verarbeiten (bis max. «½ **Cup**»-Markierung auffüllen)
	Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Lauch, Karotten	**Würfeln**	
	Paniermehl	**Reiben, mahlen**	Trockenes Weissbrot/Brötchen zerkleinern und bis zum gewünschten Feinheitsgrad reiben oder mahlen
	Rahm	**Steif schlagen**	Rahm nicht zu lange schlagen, da Rahm zu Butter gerinnt
	Eiweiss	**Steif schlagen**	Eiweiss vor dem Schlagen kalt stellen und leicht salzen, damit es schneller steif wird. Sofort verarbeiten
	Leichte Teige (Omeletten, Crêpes, Soufflés)	**Rühren, schwingen**	
	Eier aufschlagen für leichte Desserts, luftige Muffinteige	**Schwingen, aufschlagen**	Für optimales Resultat sollen Eier Raumtemperatur aufweisen
	Saucen- und Puddingpulver	**Anrühren**	





saisonküche

Deutsch

5. Anwendungstipps/Rezepte für Stabmixer

Die nachfolgenden Rezepte wurden von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert. Än Guete!

Zubereitung	Zutaten/Anwendung	Betriebs-zeit max.)
Zuckermais-Süppchen (4 Portionen als Vorspeise)	300 g abgetropfte Maiskörner aus der Dose mit einer gehackten Schalotte in 1 EL Butter andünsten. 5 dl Geflügel-bouillon bereitstellen. Mit soviel Bouil-lon ablöschen, bis die Maiskörner be-deckt sind, 30 Minuten kochen. ***Mit dem Stabmixer fein pürieren***, durch Sieb streichen. 90 g Sauer-Halbrahm beigeben, mit restlicher Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern. Mit Salz, Pfeffer und einer Spur Curry abschmecken. Heiss werden lassen, aber nicht mehr kochen.	60 Sek.
Frisches Mango-Chutney (6–8 Portionen als Beilage zu Curries oder als Dip)	1 reife Mango von 350 g schälen. Fruchtfleisch in kleinen Stücken vom Kern schneiden (ca. 220 g). Mit 150 g Rahmquark, 1 roten, entkernten und gehackten Chilischote, 1/2 TL Salz und 1 TL Indischer Gewürzmischung Garam Masala ***pürieren***.	60 Sek.
Bananen-Lassi (4 Portionen als fruchtiger Milch-shake)	1 grosse Banane in Stücken mit 250 g Joghurt nature, 2,5 dl M-Drink, 1 EL Kokosraspel, 2 EL Honig, 1/2 TL Zimt- und 1/4 TL Kardamompulver ***pürieren***. Weitere Lassi können auch mit anderen Früchten zubereitet werden. Man benötigt dafür jeweils ca. 200 g Früchte.	60 Sek.
Feta-Dressing (als Salat-Dressing oder als Dip)	100 g Feta-Käse mit 180 g grie-chischem Joghurt nature, einer gepressten Knoblauchzehe, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, 2 EL gehackter Pfefferminze und 1 EL Olivenöl ***pürieren***. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.	60 Sek.



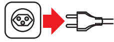
Wichtig!

– Stabmixer, Zerkleinerer oder Schwingbesen ***eignen sich nicht*** zum Verarbeiten von Kartoffeln (für Kartoffelstock) und sehr trockenen Lebensmitteln (z.B. Kaffeebohnen, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät können die Folge sein!





Motoreinheit



- Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker

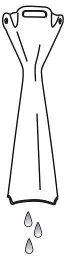



- **Motoreinheit (oberer Teil) niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen**



- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Mixerfuss



- Stabmixer in den mit Wasser und etwas Spülmittel gefüllten Mixbecher eintauchen (Messer nach unten) und Gerät einige Sekunden laufen lassen (=Ein-/Aus-Taste kurz gedrückt)
- **Netzstecker ziehen**
- Den Mixerfuss danach sorgfältig abtrocknen und diesen dabei mit Messer nach oben aufrecht stellen (damit Wasser aus dem Innern des Stabes herauslaufen kann). ***Vorsicht, Messerklingen sind scharf!***

Hinweis:

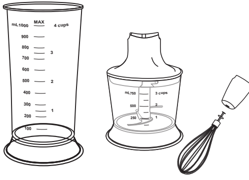
- Mixerfuss nicht in den Geschirrspüler geben

Fortsetzung ...



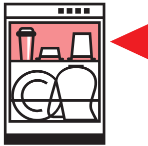


Reinigung



Zubehörteile

– Alle Teile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und gut abtrocknen



– Zubehörteile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden. **Wichtig:** Nur im oberen Korb des Geschirrspülers einordnen
– ***Vorsicht, Messerklingen sind scharf!*** Messer im Geschirrspüler so einordnen, dass keine anderen Teile beschädigt werden

Hinweis:

– Beim Verarbeiten von Karotten kann sich ein roter Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Tuch geben und Farbe beseitigen. Gut ausspülen

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
Bewahren Sie den Stabmixer mit Zerkleinerer und Schwingbesen an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

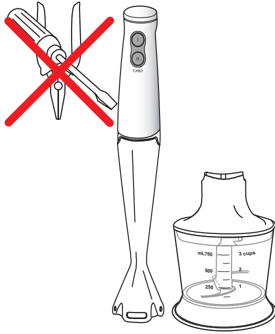
Wartung

Der Stabmixer ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.





Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)





Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		600 Watt
Länge (inkl. Mixerfuss)		ca. 350 mm
Durchmesser Mixerfuss		ca. 70 mm
Länge Netzkabel		ca. 1.80 m
Gewicht (inkl. Mixerfuss)		ca. 790 g
Materialien	– Stabmixer (Gehäuse)	Kunststoff
	– Mixerfuss, Mixbecher/Messbecher, Deckel und Zerkleinerer – Schwingbesen	Kunststoff Metall
Kurzzeitbetrieb		1 Minute
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / S+
Produkte-Garantie		2 Jahre
Service-Garantie		5 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		Mixbecher/Messbecher, Deckel (2 Stk.), Zerkleinerer und Schwingbesen

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





Félicitations!

En achetant ce mixeur avec hachoir et fouet, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.
Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser ce mixeur.

Français

Sommaire





Consignes de sécurité



Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger le bloc moteur (partie supérieure) ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec le mixeur et rangez-le hors de leur portée**
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool, de médicaments ou de drogues ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
  - avant de placer ou de retirer le pied mixeur, le fouet, le hachoir
  - avant chaque nettoyage
  - après chaque utilisation
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne jamais prendre, ni tirer l'appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
  - en cas de problème
  - si le cordon est endommagé
  - s'il est tombé ou s'il est endommagé

  Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
  - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
  - l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
  - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge
  - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- **La double lame est très tranchante; ne jamais toucher à la lame qui tourne avec la main ou un ustensile! Ne tenir le mixeur que par la partie supérieure, là où se trouve la surface poignée**
- **Après avoir éteint l'appareil la lame continue de tourner. Ne pas toucher (risque de blessures)**
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- ***N'utilisez jamais le mixeur à vide, c'est-à-dire sans aliments à mixer!***
- Ne jamais mixer l'huile chaude
- Eteindre l'appareil et le débrancher après chaque utilisation
- L'appareil n'est conçu que pour une durée de ***fonctionnement courte de 1 minute***. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur
- Le mixeur, hachoir et fouet ***ne convient pas*** pour préparer les pommes de terre (ex. purée), le café en grains, les céréales et le riz. Cela endommagerait la lame et l'appareil
- Lorsque le mixeur fonctionne, un vide peu se produire sous la cloche protège-lame du pied mixeur. Il faut donc toujours maintenir le récipient de préparation avec l'autre main
- Lorsque l'on veut mixer des aliments en train de cuire, il faut retirer la casserole du feu avant (veiller à la poser sur une surface stable)
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans le mixeur et d'en ouvrir le corps
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine



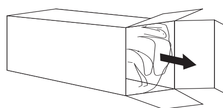


A propos de ce mode d'emploi

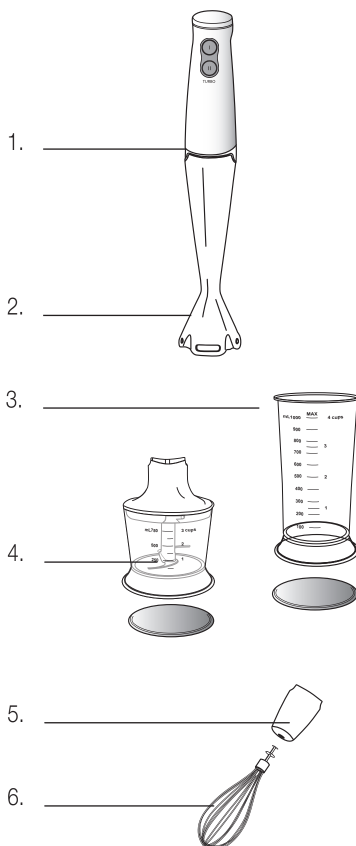
Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– **Sortir le mixeur avec hachoir et fouet de son emballage**



– **Veuillez contrôler que les éléments suivants sont bien inclus dans l'emballage:**
1. Bloc moteur (partie supérieure)
2. Pied mixeur
3. Récipient mixeur/mesureur avec couvercle
4. Hachoir avec lame et couvercle
5. Elément intermédiaire
6. Fouet

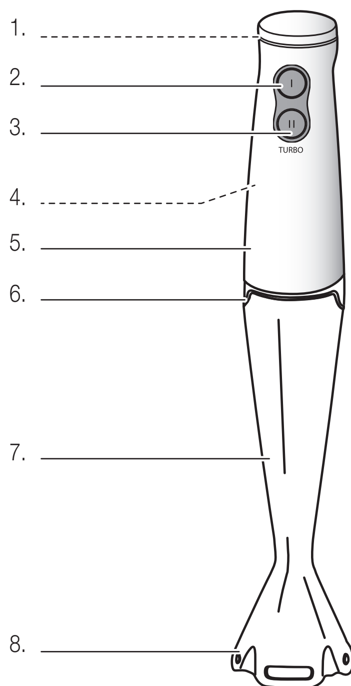
– **Nettoyer soigneusement tous les éléments excepté le bloc moteur (partie supérieure).** Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement
– **Contrôler que la tension de réseau** (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)
– **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:
conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.).



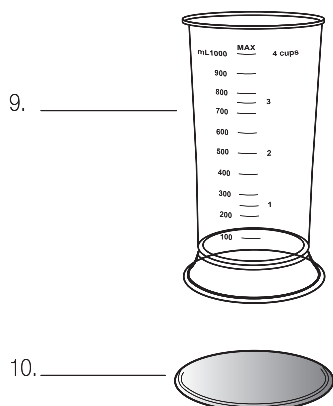


Eléments de l’appareil et de commande



Mixeur:

1. Cordon/fiche
2. Interrupteur marche/arrêt («**I**»)
3. Touche «**TURBO**» («**II**») (= vitesse max)
4. Surface poignée «soft-touch»
5. Bloc moteur (moteur ultra-puissant 600 W)
6. Touches d’éjection (latérales) pour pied mixeur, hachoir et fouet
7. Pied mixeur (amovible)
8. Double lame (sous cloche; attention coupante!), spécialement affilée pour piler la glace



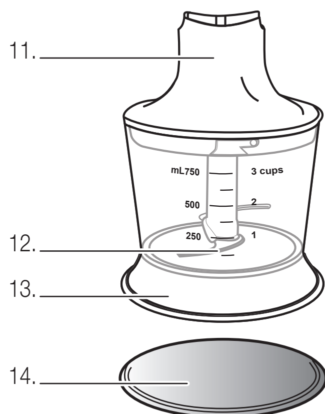
Accessoires:

9. Récipient mixeur/mesureur transparent avec graduations (quantité max. 1000 ml)
10. Couvercle du récipient gradué pour conserver les aliments mixés ou à utiliser comme base anti-dérapante



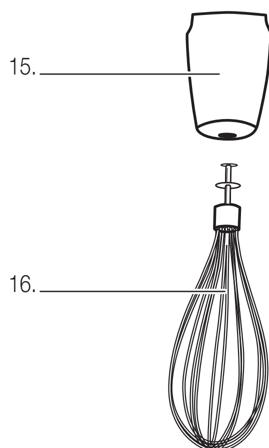


Hachoir:



11. Couvercle avec entraînement pour hachoir
12. Lame du hachoir (Attention coupante!)
13. Récipient du hachoir avec axe métallique
14. Couvercle pour récipient permettant de conserver des aliments dans celui-ci ou pouvant servir de base anti-dérapante

Fouet:



15. Elément intermédiaire
16. Fouet





Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (à partir de la page 28) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 22 et 28.

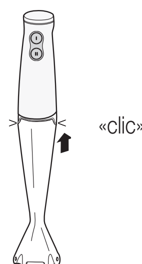
1. Mise en place

- **Débrancher le mixeur**
- Utiliser le mixeur, hachoir ou avec fouet sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne le coincez pas et veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

2. Fonctionnement mixeur

2.1 Placer le pied mixeur

- **Débrancher l'appareil**
- Enfoncer **le pied mixeur dans l'orifice** de l'appareil jusqu'à percevoir **le déclic**



2.2. Remplir le récipient mixeur

- Enfoncer le couvercle dans le pied du récipient gradué
- Découpez d'abord les gros aliments en petits morceaux
- Travailler les **ingrédients durs** en petites quantités
- Pour mixer les aliments, il faut utiliser le récipient mixeur. Pour obtenir un bon résultat, mixez seulement de petites quantités. Remplir le récipient jusqu'à la marque «**MAX**».
  Important: ne pas trop remplir le récipient mixeur; risque de faire forcer le moteur!
- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans aliments à mixer**
- **Pour piler la glace verser toujours un peu d'eau env. 100 ml!**

Important!

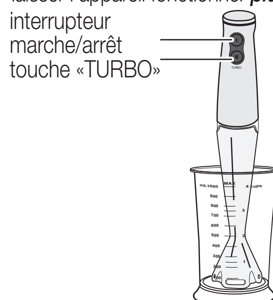
- Le mixeur ***ne convient pas*** pour mixer pommes de terre (ex. purée), viande crue, et aliments secs (ex. noix, café en grains, céréales et riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!

2.3. Fonctionnement

- **Brancher** l'appareil à une prise de courant (230 V / 50 Hz)
- Allumer l'appareil en appuyant sur **l'interrupteur marche/arrêt** «**I**», en relâchant la touche le moteur s'arrête
- Commencer en appuyant brièvement de façon répétitive sur **l'interrupteur marche/arrêt** «**I**», ensuite appuyer constamment sur l'interrupteur pour obtenir le résultat désiré
- On peut augmenter la vitesse avec la fonction Turbo (appuyer sur la touche «**TURBO**» «**II**» et relâcher la **touche marche/arrêt** «**I**»)
- ***Recommandation: L'appareil n'est conçu que pour une durée de fonctionnement courte de 1 minute. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir***
- Une fois le **travail terminé,** relâcher l'interrupteur **marche/arrêt** ou la touche «**TURBO**» (le moteur s'arrête)
- **Débrancher l'appareil**
- Ne retirer le pied mixeur que lorsque la lame a cessé de tourner

Important!

- Ne touchez jamais les lames qui tournent avec les mains, ou avec un ustensile (risque de blessure!)
- Toujours bien maintenir le mixer et le tenir droit
- Si l'on travaille des aliments ***très durs***, il ne faut pas laisser l'appareil fonctionner ***plus de 4 secondes***

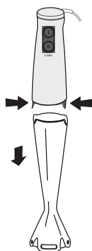






2.4 Après avoir mixé

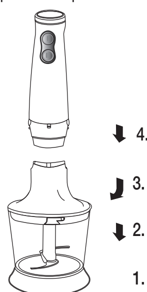
- **Débrancher l'appareil**
- En appuyant sur les touches d'éjection, le pied mixeur est libéré



3. Fonctionnement hachoir

3.1 Assemblage du hachoir

- **Débrancher l'appareil**
- Bien faire adhérer le couvecle au récipient (1.)
- Placer la lame du hachoir (Attention coupante!) sur l'axe en métal du récipient (2.)
- Verser les aliments dans le récipient du hachoir (respecter la graduation «**MAX**»)
- Mettre le couvercle avec un mouvement de rotation (dans le sens des aiguilles d'une montre) (3.)
- Enfoncer le bloc moteur le plus possible (sur le couvercle) jusqu'à ce qu'il s'encastre (4.)



3.2 Fonctionnement

- **Brancher** l'appareil à une prise de courant (230 V / 50 Hz)
- Tenez fermement le bloc moteur d'une main et de l'autre le récipient du hachoir
- Allumer l'appareil en appuyant sur **l'interrupteur marche/arrêt** «**I**», en relâchant la touche le moteur s'arrête
- Commencer en appuyant brièvement de façon répétitive sur **l'interrupteur marche/arrêt** «**I**», ensuite appuyer constamment sur l'interrupteur pour obtenir le résultat désiré
- On peut augmenter la vitesse avec la fonction Turbo (appuyer sur la touche «**TURBO**» «**II**» et relâcher la **touche marche/arrêt** «**I**»)
- ***Recommandation: L'appareil n'est conçu que pour une durée de fonctionnement courte de 1 minute. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir***
- Une fois le **travail terminé,** relâcher l'interrupteur **marche/arrêt** ou la touche «**TURBO**» (le moteur s'arrête)
- **Débrancher l'appareil**

Important!

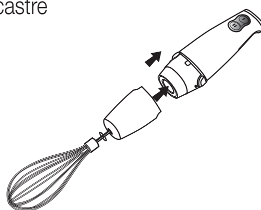
- Ne touchez jamais les éléments qui tournent ni avec les mains, ni avec un ustensile (risque de blessure!)

3.3 Après utilisation

- **Débrancher l'appareil**
  Attendre l'arrêt complet de la lame du hachoir avant d'appuyer sur la touche d'éjection

4. Fonctionnement avec fouet

- **Débrancher l'appareil**
- Placer l'élément intermédiaire, celui-ci s'encastre
- Enfoncer le fouet dans l'orifice, jusqu'à ce qu'il s'encastre



4.1 Fonctionnement

- Voir page 33

5. Après utilisation

- **Débrancher l'appareil**
- Nettoyer l'appareil et les accessoires immédiatement après utilisation (voir «Nettoyage» page 38)



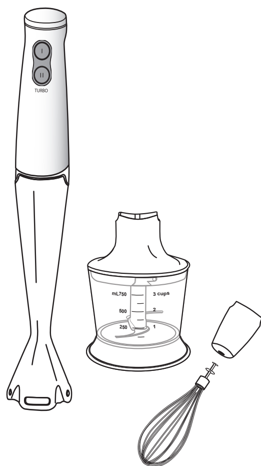




Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 22 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- **N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance**
- **L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants**
- **Après l'arrêt de l'appareil, la lame continue de tourner pendant encore quelques secondes. Ne pas toucher, risque de blessure!**
- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, sans aliments**
- **Ne jamais toucher la lame qui tourne encore avec la main ou un ustensile**
- **Débrancher l'appareil et ne retirer le pied mixeur ou n'ouvrir le couvercle du hachoir que lorsque la lame a cessé de tourner**
- **Avant d'entreprendre un nettoyage, attendez que l'appareil soit débranché et que le pied mixeur, le hachoir ou le fouet soit retiré**



Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement tous les éléments excepté le bloc moteur à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle et l'essuyer bien. Ne nettoyer le bloc moteur qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 38).

Usages de l'appareil

Le mixeur «Flick Flack» est une aide précieuse en cuisine. Avec, vous économisez du temps et de l'énergie, car vous pouvez mixer, réduire en purée, hacher, fouetter et battre des aliments crus ou cuits très rapidement et très facilement (voir «Tableau d'utilisation» page 35).



1 min.

Important!

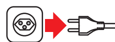
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- L'appareil n'est conçu que pour une durée de ***fonctionnement courte de 1 minute***. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur





1. Mise en place

Pour choisir l’emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:



- **Débrancher l’appareil**
- placer le mixeur sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- ne pas placer l’appareil ni le cordon sur une surface chaude ni près d’une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- veillez à ce que le cordon électrique et la partie supérieure de l’appareil ne soient pas en contact avec l’eau
- n‘utiliser l‘appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- ne laissez pas pendre le cordon électrique (risque de trébucher!)
- tenir l’appareil hors de portée des enfants

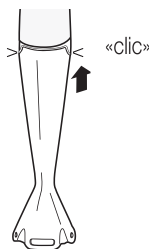
Français

2. Fonctionnement mixeur

2.1 Placer le pied mixeur

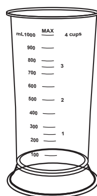


- **Débrancher l’appareil**



- Insérer le **pied mixeur** dans l‘orifice jusqu‘à ce qu‘il se bloque par encliquetage (on entend le clic) (les touches d‘éjection latérales s‘insèrent dans les encoches du pied mixeur prévues à cet effet)

2.2. Remplir le récipient mixeur/mesureur



Pour bien mixer les aliments, il faut utiliser le récipient. En général, il est recommandé de mixer des quantités d’aliments raisonnables.

- Enfoncer le couvercle dans le pied du récipient gradué (=pied antidérapant)
- Découpez d’abord les gros aliments en petits morceaux
- Enlever les noyaux, les pépins des fruits et les trognons
- Trier les baies et enlever les queues
- Travailler les **ingrédients durs** en petites quantités







Important!

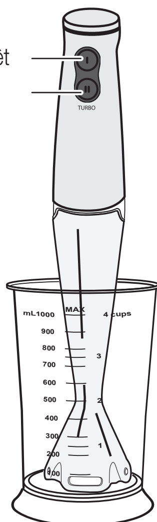
- Le mixeur ***ne convient pas*** pour mixer/broyer les pommes de terre (ex. purée), la viande crue, ainsi que des aliments secs (ex. les noix, le café en grains, les céréales et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!
- ***Pour piler la glace verser toujours un peu d'eau, env. 100 ml ainsi les glaçons ne tournent pas en rond***
- Ne jamais mixer l'huile chaude (risque de brûlure à cause des éclaboussures d'huile!)
- Pour éviter que les aliments ne giclent ou ne débordent, ne pas remplir le récipient au delà de la marque «**MAX**»
- Pour obtenir un bon résultat, il faut que l'élément coupant soit complètement immergé dans les aliments



2.3 Mixer, réduire en purée, mélanger et brasser

- L'appareil est prêt à fonctionner dès **qu'il est branché** (230 V)

  ***Important!* Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer**



- Tenir fermement le mixeur par la poignée et plonger lentement la lame (sous la cloche) dans les aliments à mixer

  Important: Il faut toujours bien maintenir le mixeur et le maintenir droit. Tenir le récipient avec l'autre main

- Commencer en appuyant brièvement de façon répétitive sur l'interrupteur marche/arrêt «**I**», ensuite appuyer constamment sur l'interrupteur pour obtenir le résultat désiré
- Pour la vitesse maximale: appuyer sur la touche Turbo (appuyer sur la touche «**TURBO**» «**II**» et relâcher la touche marche/arrêt «**I**»)

Recommandation:

- si l'on travaille des aliments ***très durs***, il ne faut pas laisser l'appareil fonctionner plus de ***4 secondes***







Important!

- **Ne jamais plonger le bloc moteur (partie supérieure) dans les aliments**
- **N'appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt que lorsque la lame est complètement immergée dans les aliments**
- **Ne jamais toucher la lame qui tourne avec les doigts ou avec un ustensile (risque de blessure)**
- **Un vide peut se produire sous la cloche protège-lame du pied mixeur, il faut donc bien maintenir le récipient avec l'autre main**
- **Lorsque l'on veut mixer des aliments en train de cuire, il faut retirer la casserole du feu avant (veiller à la poser sur une surface stable)**
- **Ne retirer le mixeur du récipient que lorsqu'il est arrêté (= touches marche/arrêt ou «TURBO» non enfoncées)**
- **L'appareil n'est conçu que pour une *durée de fonctionnement courte de 1 minute*. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir**



1 min.

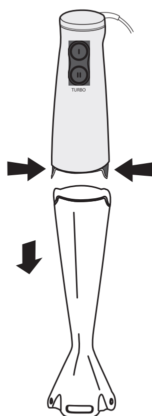
Français

2.4. Après avoir mixé

- Une fois le résultat escompté obtenu, relâcher l'interrupteur marche/arrêt «**I**» ou touche «**TURBO**» (le moteur s'arrête automatiquement)
- **Débrancher le mixeur**
- Attendre l'arrêt complet du moteur/la lame avant de retirer le pied mixeur du récipient de préparation



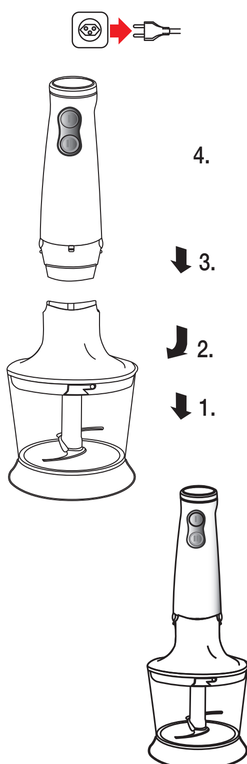
- Détacher le pied mixeur à l'aide des touches d'éjection



Important!

- Ne retirer le pied mixeur des aliments que lorsque le mixeur est éteint (= interrupteur marche/arrêt «**I**» non enfoncé ou touche «**TURBO**»)
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le mixeur et le récipient immédiatement ***après utilisation***. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 38)
- On peut conserver les aliments mixés dans le récipient. Placer le couvercle en plastique sur le récipient et le ranger par ex., dans le réfrigérateur

Français



3. Fonctionnement hachoir

3.1 Assemblage du hachoir

- **Débrancher l'appareil**
- Bien faire adhérer le couvercle au récipient (= base anti-dérapante)
- Placer le récipient du hachoir sur une surface stable (1.)
- Placer la lame du hachoir sur l'axe en métal du récipient (2.)
  Attention lame coupante! Ne tenir que par le bout-poignée!
- Verser les aliments (respecter la marque «**MAX**»)
- Placer le couvercle en effectuant un mouvement de rotation (dans le sens des aiguilles d'une montre) (3.)
- Enfoncer le bloc moteur le plus possible (sur le couvercle) jusqu'à ce qu'il s'encastre (placer les touches d'expulsion latérales dans les encoches de couvercle) (4.)

Important!

- Le hachoir ***ne convient pas pour*** hacher les pommes de terre (purée), les glaçons et les aliments secs (ex. grains de café, céréales et riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!

3.2 Hacher et broyer

- Dès que l'appareil est branché, il est prêt à fonctionner (230 V)
  ***Important!* Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide**
- Tenez fermement le bloc moteur d'une main et de l'autre le récipient du hachoir
- Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt «**I**», en relâchant la touche le moteur s'arrête
- Commencer en appuyant brièvement de façon répétitive sur l'interrupteur marche/arrêt «**I**», ensuite appuyer constamment sur l'interrupteur pour obtenir le résultat désiré
- Pour la vitesse maximale: appuyer sur la touche Turbo (appuyer sur la touche «**TURBO**» «**II**» et relâcher la touche marche/arrêt «**I**»)



1 min.

Important!

- **Ne jamais toucher la lame qui tourne avec les doigts ou avec un ustensile (risque de blessure)**
- **L'appareil n'est conçu que pour une *durée de fonctionnement courte de 1 minute*. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir**

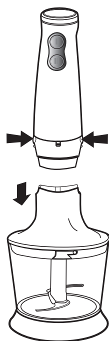




3.3 Après utilisation



– Une fois le résultat escompté obtenu, relâcher l'interrupteur marche/arrêt «**I**» ou touche «**TURBO**» (le moteur s'arrête automatiquement)
– **Débrancher l'appareil**
– Attendre l'arrêt complet du moteur/la lame avant de libérer le hachoir en appuyant sur les touches d'éjection
– Ouvrir et retirer le couvercle en effectuant une rotation (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)
– Retirer la lame du récipient. ***Attention coupante!***



– Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le hachoir et le récipient immédiatement ***après utilisation***. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 38)
– On peut conserver des aliments dans le récipient. Placer le couvercle en plastique sur le récipient et le ranger par ex., dans le réfrigérateur

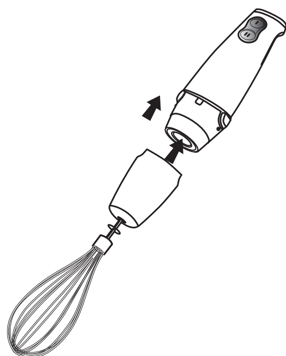
Français

4. Fonctionnement avec fouet

4.1 Mise en place du fouet



– **Débrancher l'appareil**
– Placer l'élément intermédiaire, celui-ci s'encastre (placer les touches d'expulsion latérales dans les encoches de l'élément intermédiaire)
– Enfoncer le fouet dans l'orifice, jusqu'à ce qu'il s'encastre



4.2. Fouetter et battre

– Le récipient mixeur est parfait pour fouetter
– Placer le couvercle sous le récipient mixeur (=base anti-dérapante)

– Dès que l'appareil est branché, il est prêt à fonctionner (230 V)
Important! **Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide**
– Maintenir le fouet dans le récipient mixeur
Important: lorsque le fouet fonctionne, bien maintenir l'appareil et le tenir toujours droit. Tenir le récipient avec l'autre main

Suite ...





- Commencer en appuyant brièvement de façon répétitive sur l'interrupteur marche/arrêt «**I**», ensuite appuyer constamment sur l'interrupteur pour obtenir le résultat désiré
- Pour la vitesse maximale: appuyer sur la touche Turbo (appuyer sur la touche «**TURBO**» «**II**» et relâcher la touche marche/arrêt «**I**»)
- Lorsque vous préparez de la crème fouettée veillez à ce que la crème soit à la température du réfrigérateur et que le récipient a été auparavant refroidi, car la crème ne supporte pas les grandes différences de température

Français

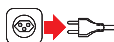


Important!

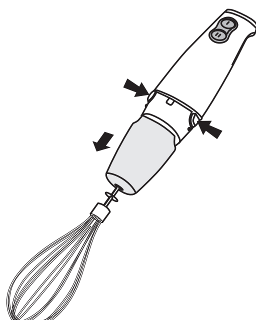
- **Ne jamais toucher le fouet qui tourne avec les doigts ou avec un ustensile (risque de blessure)**
- **Ne retirer le fouet du récipient que lorsqu'il est arrêté (= touches marche/arrêt ou «TURBO» non enfoncées)**
- **L'appareil n'est conçu que pour une *durée de fonctionnement courte de 1 minute*. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir**

4.3 Après utilisation

- Une fois le résultat escompté obtenu, relâcher l'interrupteur marche/arrêt «**I**» ou touche «**TURBO**» (le moteur s'arrête automatiquement)



- **Débrancher l'appareil**
- Attendre l'arrêt complet du fouet avant de le sortir du récipient



- Libérer le fouet en appuyant sur les touches d'éjection

Important!

- Ne retirer le mixeur du récipient que lorsqu'il est arrêté (= touches marche/arrêt «**I**» ou **«TURBO»** non enfoncées)
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le fouet et le récipient immédiatement ***après utilisation***. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 38)
- On peut conserver des aliments dans le récipient. Placer le couvercle en plastique sur le récipient et le ranger par ex., dans le réfrigérateur





Acces-soires	Utilisation	Fonction	Conseil
	Milchshakes, jus onctueux, laits frappés, cocktails, frappés à base de fruits	**fouetter, faire mousser**	Utiliser du lait glacé, le fouetter et le rendre mousseux et léger
	Soupes, sorbets, sauces, Dips, repas de bébé	**réduire en purée**	Réduire en fine purée
	Cocktails, drinks, jus onctueux, glace pilée	**piler la glace**	Rendre de petits glaçons et ajouter env. 100 ml d‘eau
	Vinaigrettes, mayonnaise	**bien fouetter, battre**	
	Boeuf, blanc de poulet, filet de poisson, crabe/crevettes	**hacher fin**	
	Herbes fraîches, noix, chocolat, fruits, olives, légumes	**broyer gros ou fin, hacher**	Pour un résultat régulier, ne travailler que de petites quantités (remplir jusqu‘à la marque «½ **Cup**» max)
	Oignons, ail, gingembre, poireaux, carottes	**couper en dés**	
	Chapelure	**broyer, moudre**	Hacher du pain blanc/petit pain sec broyer jusqu‘à obtenir le degré de finesse désiré
	Crème	**fouetter ferme**	Ne pas fouetter la crème trop longtemps, elle risque de se transformer en beurre
	Blancs en neige	**fouetter ferme**	Mettre les blancs d‘oeuf au froid avant de les fouetter, saler légèrement, ainsi ils deviennnent fermes plus vite
	Pâtes légères (omelettes, crêpes, soufflés)	**battre, fouetter**	
	Battre les oeufs pour desserts, légers, pâte à muffins légère	**battre, fouetter**	Pour un résultat optimal les oeufs doivent être à température ambiante
	Sauces et pudding en poudre	**fouetter**	





cuisine de **saison**

5. Conseils d'utilisation/Recettes pour mixeur

Les recettes suivantes ont été crées par la revue CUISINE DE SAISON: bon appétit!

Préparation	Ingrédients/utilisation	Fonction-nement (max.)
Soupe de maïs (entrée pour 4 per-sonnes)	Faire revenir 300 g de maïs en grain (en boîte) bien égoutté avec une échalote émincée dans une noix de beurre. Préparer 5 dl de bouillon de poule. Déglacer avec le bouillon de poule, les grains de maïs doivent être recouverts. Faire cuire pendant 30 minutes. ***Mixer avec le mixeur*** et filtrer à travers la passoire. Ajouter 90 g de demi-crème acidulée et ajou-ter le reste de bouillon jusqu'à obtenir la consistance désirée. Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et curry. Chauffer mais ne pas faire bouillir.	60 sec.
Chutney de mangues fraîches (pour 6 à 8 personnes en accompagnement d'un curry ou sauce pour trempette)	Eplucher une mangue bien mûre de 350 g. Enlever la pulpe du noyau en la découpant en petits morceaux (env. 220 g). Mélanger à 150 g de séré à la crème, 1 petit piment rouge épépiné et haché, 1⁄2 cuillère de sel et une cuillère d'épices indiennes Garam Masala. ***Mixer le tout***.	60 sec.
Sauce à la feta (sauce pour la salade ou sauce pour trem-pette)	Mélanger 100 g de feta avec 180 g de yaourt grec nature, 1 gousse d'ail pressée, le zeste d'un demi citron râpé, 2 cuillères de menthe hachée et 1 cuillère d'huile d'olive. ***Mixer le tout*** et rectifier l'assaisonnement à votre goût en ajoutant sel et poivre.	60 sec.

Suite ...

Français





Préparation	Ingrédients/utilisation	Fonction-nement (max.)
Lassi à la banane (4 portions de milk-shake fruité)	1 grande banane coupée en rondelles, 250 g de yaourt nature, 2,5 dl de M-Drink, 1 cuillère de noix de coco râpée, 2 cuillères de miel, 1⁄2 cuillère de cannelle et 1⁄4 de cuillère de cardamome. ***Mixer le tout***. On peut préparer cette boisson avec tous les fruits, à chaque fois, compter 200 g de fruits environ.	60 sec.



Important!

– Le mixeur, hachoir et avec fouet ***ne convient pas*** pour les pommes de terre (ex. purée), ainsi que les aliments secs (ex. les noix, le café en grains, les céréales et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil





Bloc moteur



– Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage

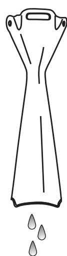


– **Ne plongez jamais le bloc moteur (partie supérieure de l'appareil) dans l'eau et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante**



– N'utilisez pas d'objets ni de produits abrasifs
– Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, légèrement humide, puis bien le laisser sécher. Lors du nettoyage, évitez d'humidifier la fiche électrique

Pied mixeur



– Plonger le mixeur dans l'eau additionnée de liquide vaisselle contenue dans le récipient mixeur (lame vers le bas) et faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes (=appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt)
– **Débranchez l'appareil**
– Ensuite bien essuyer le pied mixeur, avec la lame vers le haut (de façon à ce que l'eau puisse s'écouler). ***Attention; lames très tranchantes!***

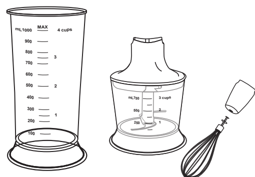
Recommandation!
– Ne pas mettre le pied mixeur en lave-vaisselle

Suite ...





Nettoyage



Accessoires

– Laver tous les accessoires à l‘eau chaude additionnée de liquide vaisselle, puis les essuyer soigneusement



– On peut aussi laver les accessoires en lave-vaisselle. **Important:** ne les mettre que dans le panier supérieur

– ***Attention les lames sont coupantes!*** Placer le couteau dans le lave-vaisselle de façon à ce qu’il ne risque pas d’endommager d’autres objets

Recommandation!

– Si on a effectué une préparation à base de carottes, un dépôt rouge-orangé peut se former. Pour l‘éliminer mettre quelques d‘huile alimentaire sur un chiffon et enlever la couleur. Bien rincer

Rangement / Entretien



Rangement

Si vous n’utilisez pas l’appareil, éteignez-le et débranchez-le.

Conserver le mixeur, hachoir et fouet dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants.

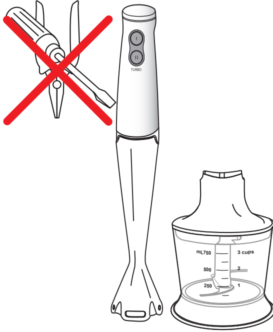
Entretien

L‘appareil ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d‘alimentation et de la fiche.





Problèmes



L’appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l‘utilisateur.
En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s‘arrête.

Elimination



– Déposer gratuitement tout appareil hors d’usage auprès d’un point de vente pour permettre son élimination adéquate
– Eliminer immédiatement tout appareil présentant un défaut dangereux et s’assurer qu’il ne puisse plus être utilisé
– Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l’environnement!)





Données techniques

Tension de réseau		230 Volt / 50 Hz
Puissance nominale		600 W
Dimensions (incl. pied mixeur)		env. 350 mm
Diamètre pied mixeur		env. 70 mm
Longueur du cordon		env. 1.80 m
Poids (incl. pied mixeur)		env. 790 g
Matériaux	– mixeur (corps de l’appareil)	plastique
	– pied mixeur, récipient mixeur/ mesureur, couvercles et hachoir – fouet	plastique métal
Fonctionnement bref		1 minute
Antiparasité		selon norme UE
Homologation		CE / S+
Produit garanti		2 ans
Service garanti		5 ans
Accessoires (inclus dans le prix)		récipient/mesureur, couvercles (2), hachoir et fouet

Sous réserve de modifications de conception et de fabrication dans l’intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

Français

Notes





Congratulazioni!

Acquistando questo frullatore a immersione con tritatutto e frusta vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.
Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.

Indice

Italiano





Avvertenze di sicurezza



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Non immergere mai l'unità motore (parte superiore dell'apparecchio) né il cavo nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservarlo fuori dalla loro portata**
- Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, nonché bambini o persone sotto l'influsso di alcool, medicamenti o droga non sono autorizzati a utilizzare l'apparecchio, o possono farlo solo sotto sorveglianza
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
- Mettere in funzione il frullatore allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di inserire o togliere il piede mixer, il tritatutto o la frusta
  - prima della pulizia
  - dopo l'uso
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, né incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non prendere né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, chiedere ad un tecnico
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasti
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta o di altri danneggiamenti

  Fare eventualmente controllare e riparare subito l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per il luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
  - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
  - non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
  - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
  - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- **La doppia lama è molto tagliente; non mettere mai le mani o gli utensili da cucina nella lama rotante! Tenere il frullatore soltanto all'apposita impugnatura nella parte superiore dell'apparecchio**
- **Dopo aver spento il frullatore, l'unità della lama continua a ruotare. Non toccare (rischio di lesioni)**
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- ***Non utilizzare mai il frullatore a vuoto, senza alimenti!***
- Non frulllare mai dell'olio bollente
- Spegnere il frullatore dopo l'uso ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- L'apparecchio può ***funzionare*** senza interruzione per non più ***di 1 minuto***, dopodiché è necessario spegnerlo e lasciar raffreddare il motore
- Il frullatore, il tritatutto o la frusta ***non sono adatti*** per la lavorazione delle patate (ad es. purea di patate), chicchi di caffè, cereali e riso; la lama e l'apparecchio stesso potrebbero danneggiarsi
- Durante il funzionamento potrebbe formarsi un vuoto sotto la calotta coprilama del piede mixer. Per questo tenere sempre il bicchiere con l'altra mano
- Prima di utilizzare il frullatore per alimenti in fase di cottura, togliere sempre la padella dalla piastra. Badare che la stessa sia ben appoggiata
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali



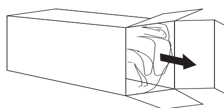


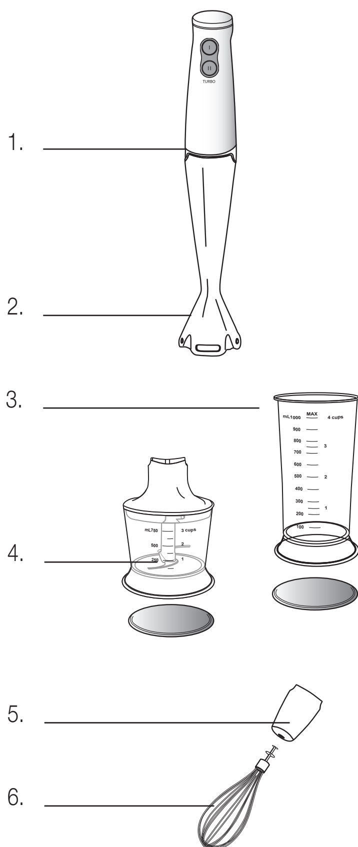
A proposito delle istruzioni d‘uso

Queste istruzioni d‘uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d‘uso).

Conservare accuratamente queste istruzioni d’uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio





– **Togliere dall‘imballaggio il frullatore a immersione con il tritatutto e la frusta**

– **Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell’imballaggio:**
  1. Unità motore (parte superiore)
  2. Piede mixer
  3. Bicchiere graduato con coperchio
  4. Tritatutto con lama e coperchio
  5. Ingranaggio motore
  6. Frusta

– **Pulire con cura tutti i pezzi, tranne l’unità motore (parte superiore).** Pulire l‘unità motore con un panno umido e asciugare bene

– **Controllare che la tensione di rete** (230 V) corrisponda a quella dell‘apparecchio (vedi targhetta)

– **Distruggere eventuali sacchetti di plastica** che potrebbero diventare pericolosi giocattoli per i bambini!

Consiglio:
Conservare l’imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).

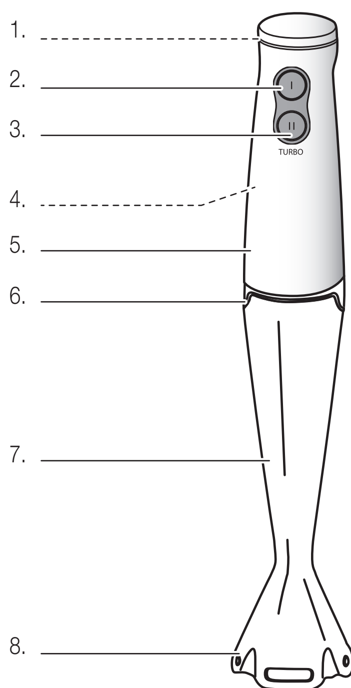
Italiano





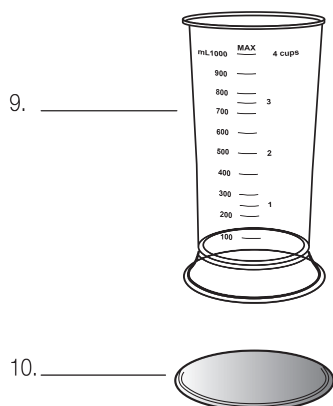
Elenco delle parti e degli elementi di comando

Italiano



Frullatore:

1. Cavo e spina di alimentazione
2. Tasto acceso/spento («**I**»)
3. Tasto «**TURBO**» («**II**») (= velocità max.)
4. Impugnatura «Soft-Touch»
5. Unità motore (motore superpotente 600 W)
6. Tasti di espulsione (laterali) per piede mixer, tritatutto o frusta
7. Piede mixer (amovibile)
8. Doppia lama (sotto la calotta; attenzione tagliente!), affilata in special modo per triturare il ghiaccio

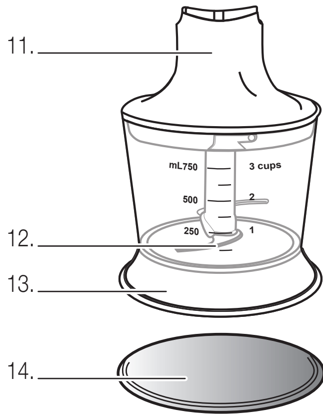


Accessori:

9. Bicchiere graduato trasparente con indicazione della quantità (contenuto massimo 1000 ml)
10. Coperchio per il bicchiere graduato per conservare alimenti frullati oppure come supporto antiscivolo

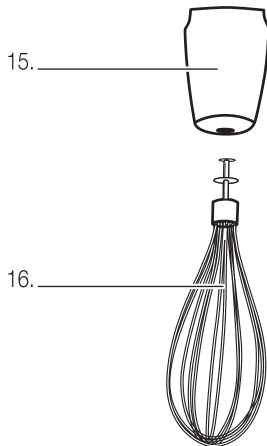






Tritatutto:

11. Coperchio con ingranaggio per tritatutto
12. Lama tritatutto (tagliente!)
13. Recipiente tritatutto con perno in metallo
14. Coperchio recipiente per la conservazione di alimenti oppure come supporto antiscivolo



Frusta:

15. Ingranaggio frusta
16. Frusta





Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (dalla pagina 50) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Fare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza a pagina 44 e 50.

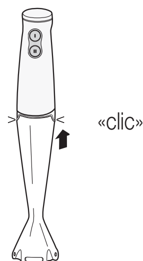
1. Collocazione

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Utilizzare il frullatore, il tritatutto e la frusta su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Funzionamento del frullatore a immersione

2.1 Inserire il piede mixer

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Inserire il **piede mixer** nell'apposita **apertura** dell'apparecchio, finché scatta in posizione



2.2 Riempire il bicchiere graduato

- Applicare e premere bene il coperchio sotto la base del bicchiere (=antiscivolo)
- Tagliare dapprima in piccoli pezzi gli alimenti di una certa entità
- **Ingredienti solidi** vanno sempre lavorati in quantità piccole
- Per frullare si raccomanda di utilizzare il repiciente graduato. Per ottenere una frullatura ottimale, lavorare piccole quantità di alimenti. Riempire il bicchiere graduato solo fino alla marcatura «**MAX**». **Importante: non riempire mai eccessivamente il bicchiere graduato: rischio di sovraccarico!**
- **Non usare mai l'apparecchio a vuoto**
- **Per triturare il ghiaccio aggiungere ca. 100 ml di acqua!**

Importante!

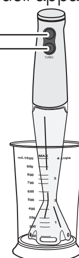
- Il frullatore ***non è adatto*** a frullare le patate (purea di patate), carne cruda, nonché alimenti secchi (ad es. noci, chicchi di caffè, cereali e riso). La lama e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi!

2.3 Messa in funzione

- **Inserire la spina** nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)
- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore **acceso/spento** «**I**». Appena si rilascia l'interruttore, l'apparecchio si spenge
- All'inizio del processo, azionare brevemente più volte di seguito l'interruttore **acceso/spento** «**I**». In seguito mantenere la pressione senza interruzione per ottenere la frullatura desiderata
- È possibile aumentare ulteriormente la velocità usando la funzione turbo (premere il tasto «**TURBO**» «**II**» e rilasciare l'interruttore **acceso/spento**)
- ***Nota: l'apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 1 minuto. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio per lasciarlo raffreddare***
- A **processo terminato rilasciare** di nuovo **l'interruttore acceso/spento** o il **tasto** «**TURBO**» (il motore si spegne)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Soltanto quando la lama ha smesso completamente di girare, estrarre prudentemente il piede mixer dal bicchiere

Importante!

- Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina (pericolo di lesioni!)
- Mantenere il frullatore a immersione in posizione verticale
- Se gli alimenti da lavorare sono ***molto densi*** limitare il funzionamento dell'apparecchio a ***4 secondi***

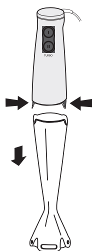






2.4. Dopo aver frullato

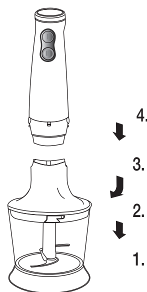
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Premendo i tasti viene espulso il piede mixer



3. Funzionamento del tritatutto

3.1 Assemblaggio del tritatutto

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Applicare e premere bene il coperchio antiscivolo sotto la base del recipiente (1.)
- Mettere la lama del tritatutto (attenzione: è tagliente) sul perno in metallo del recipiente (2.)
- Riempire con gli alimenti (osservare la marcatura «**MAX**»)
- Mettere il coperchio con un movimento rotatorio (in senso orario) (3.)
- Introdurre l‘unità motore (sul coperchio), finché scatta in posizione (4.)



3.2 Messa in funzione

- **Inserire la spina** nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)
- Tenere bene con una mano il recipiente e con l‘altra l‘unità motore
- Accendere l‘apparecchio premendo l‘interruttore **acceso/spento** «**I**». Rilasciando l’interruttore, l’apparecchio si spegne
- All‘inizio del processo, azionare brevemente più volte di seguito l‘interruttore **acceso/spento** «**I**». In seguito mantenere la pressione senza interruzione per ottenere la frullatura desiderata
- È possibile aumentare ulteriormente la velocità usando la funzione turbo (premere il tasto «**TURBO**» «**II**» e rilasciare l’interruttore **acceso/spento** «**I**»)
- ***Nota: l‘apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 1 minuto. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l‘apparecchio per lasciarlo raffreddare***
- A **processo terminato rilasciare** di nuovo **l‘interruttore acceso/spento** o il **tasto** «**TURBO**» (il motore si spegne)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

Importante!

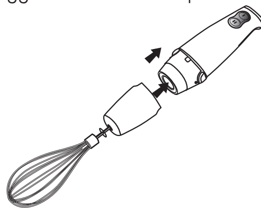
- Non toccare mai gli elementi rotanti dell’apparecchio con le mani o con utensili da cucina (pericolo di lesioni!)

3.3 Dopo l’uso

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Soltanto ad arresto completo della lama, espellere il tritatutto premendo gli appositi tasti

4. Funzionamento della frusta

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Inserire l‘ingranaggio della frusta finché scatta in posizione
- Inserire ora la frusta nell‘apposita apertura dell‘ingranaggio finché scatta in posizione



4.1 Messa in funzione

- Vedi pagina 55

5. Dopo l’uso

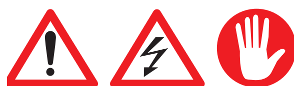
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Subito dopo l‘uso pulire sempre l’apparecchio e gli accessori (vedi «Pulizia» a pagina 60)





Messa in funzione

Italiano



Prima dell‘uso iniziale

Prestare attenzione al fatto che l’uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 44 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- **Utilizzare l‘apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza**
- **Bambini non possono assolutamente usare questo apparecchio**
- **Dopo lo spegnimento dell‘apparecchio la lama continua a ruotare per alcuni secondi. Non toccare: rischio di lesioni**
- **Non usare mai il frullatore a vuoto, senza alimenti**
- **Non mettere mai le mani o gli utensili da cucina nella lama rotante**
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente e soltanto ad arresto completo della lama rotante estrarre il piede mixer o aprire il coperchio del tritatutto**
- **La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina di corrente e dopo aver espulso il piede mixer, il tritatutto o la frusta**

Prima dell’uso iniziale, pulire bene con acqua calda e un po’ di detersivo tutti i pezzi, ecco l’unità motore, quindi asciugare bene. L’unità motore può essere pulita solo con un panno umido (vedi «Pulizia» a pagina 60).

Uso dell‘apparecchio

Il pratico frullatore «FlickFlack» è multiuso e di grande aiuto in cucina: risparmiando tempo ed energie con l’apparecchio è possibile frullare, ridurre in purea, triturare, mescolare, tritare, sbattere o montare alimenti crudi e cotti (vedi «Tabella d‘uso» a pagina 57).



1 min.

Importante!

– L’apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
– Il frullatore è progettato per un ***funzionamento breve*** e non può quindi essere utilizzato per più ***di 1 minuto*** senza interruzione. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l‘apparecchio e lasciarlo raffreddare





1. Collocazione



Nella scelta del luogo di collocazione bisogna osservare i seguenti punti:
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre di cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
- Badare che il cavo e la parte superiore dell'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua
- Utilizzate l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

2. Funzionamento del frullatore a immersione

2.1 Inserire il piede mixer

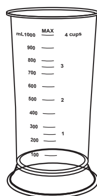


- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



- Inserire il **piede mixer** nell'apposita apertura nell'apparecchio finché scatta in posizione (inserire i tasti d'espulsione a lato nei rispettivi fori nel piede mixer)

2.2. Riempire il bicchiere graduato



Il bicchiere graduato è il recipiente più adatto per frullare. In generale si raccomanda di frullare, per ogni processo di lavoro, una quantità di alimenti misurata.
- Premere il coperchio bene contro il fondo del bicchiere graduato (=piede antiscivolo)
- Tagliare alimenti di una certa grandezza in pezzi più piccoli
- Per frullare la frutta col nocciolo o la frutta con semi togliere il nocciolo, risp. il torsolo
- Selezionare le bacche e togliere il gambo
- **Ingredienti solidi** vanno lavorati sempre in piccole quantità





Messa in funzione



Importante!

– Il frullatore ***non è adatto*** a triturare le patate (purea di patate), la carne cruda, nonché gli alimenti secchi (ad es. noci, chicchi di caffè, cereali e riso). È possibile danneggiare la lama e l'apparecchio!
– ***Per triturare il ghiaccio aggiungere sempre ca. 100 ml d'acqua, affinché i cubetti non girino a vuoto***
– Non frullare mai olio bollente (pericolo di ustioni per gli schizzi d'olio bollente!)
– Per evitare spruzzi e la fuoriuscita degli alimenti frullati, riempire il bicchiere solo fino alla marcatura «**MAX**»
– Per un frullato ottimale, **almeno** l'unità delle lame dovrebbe essere completamente immersa nell'alimento da frullare

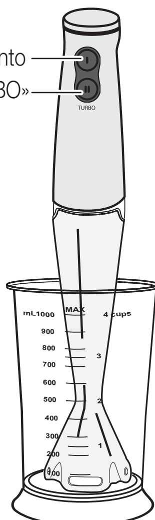
2.3 Frullare, mescolare, triturare e ridurre in purea



– **Inserendo la spina nella presa di corrente**, l'apparecchio è pronto all'uso (230 V)

Importante! **Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto, senza alimenti**

Italiano



– Tenere il frullatore per l'apposita impugnatura e immergere lentamente la lama (sotto la calotta coprilama) nell'alimento da frullare

Importante: Durante il funzionamento tenere il frullatore in posizione verticale, tenendo il bicchiere con l'altra mano

– All'inizio, premere brevemente e ripetutamente l'interruttore acceso/spento «**I**». Mantenere in seguito ininterrottamente la pressione fino ad ottenere il risultato desiderato
– Per la massima velocità: inserire la funzione turbo (premere il tasto «**TURBO II**» rilasciando l'interruttore acceso/spento «**I**»)

Nota:

– Se gli alimenti da lavorare sono ***molto densi*** limitare il funzionamento dell'apparecchio a ***4 secondi***







Importante!
- Non immergere mai l'unità motore (parte superiore dell'apparecchio) nell'alimento da frullare
- Premere l'interruttore acceso/spento soltanto quando la lama è completamente immersa nell'alimento da frullare
- Non mettere mai le mani né gli utensili di cucina nell'unità della lama rotante (rischio di lesioni)
- Sotto la calotta coprilama del piede mixer può formarsi un vuoto. Per questo motivo tenere sempre il bicchiere con l'altra mano



1 min.

- Prima di utilizzare il frullatore per alimenti in fase di cottura, togliere la padella dalla piastra (badare che l'appoggio sia stabile)
- Sollevare il piede mixer dal bicchiere soltanto quando il frullatore è spento (= interruttore acceso/spento o tasto «TURBO» non premuti)
- Il frullatore è progettato per un *funzionamento breve di 1 minuto*. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare

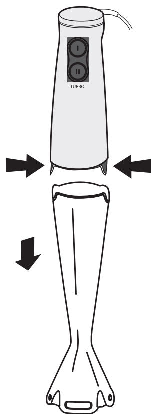
Italiano

2.4 Dopo l'uso

- Dopo aver raggiunto il risultato desiderato, rilasciare l'interruttore acceso/spento «**I**» oppure il tasto «**TURBO**» (il motore si spegne automaticamente)



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Sollevare il piede mixer dal bicchiere soltanto ad arresto completo del motore/della lama



- Con i tasti d'espulsione togliere il piede mixer

Importante!
- Estrarre il piede mixer dal bicchiere soltanto quando l'apparecchio è spento (=interruttore acceso/spento o tasto «**TURBO**» non premuti)
- Per motivi igienici ***pulire*** sempre direttamente ***dopo l'uso*** il frullatore e il bicchiere. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 60)
- È possibile conservare gli alimenti frullati nel bicchiere. A questo proposito mettere il coperchio e depositare il bicchiere ad. es. nel frigorifero

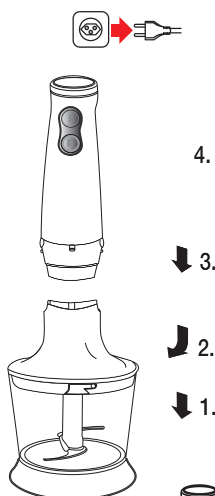




Italiano

3. Funzionamento col tritatutto

3.1 Assemblare il tritatutto



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Applicare bene il coperchio sotto la base del recipiente (=antiscivolo)
- Mettere il recipiente tritatutto su una superficie stabile (1.)
- Mettere la lama del tritatutto sul perno in metallo del recipiente (2.)
  Attenzione: lama tagliente! Prendere l'impugnatura!
- Riempire con gli alimenti (osservare la marcatura «**MAX**»)
- Mettere il coperchio con un movimento rotatorio (in senso orario) (3.)
- Introdurre l'unità motore (sul coperchio), finché scatta in posizione (spingendo i tasti d'espulsione nelle apposite aperture laterali del coperchio) (4.)

Importante!
- Il tritatutto ***non è adatto*** alla lavorazione delle patate (purea di patate), dei cubetti di ghiaccio e degli alimenti secchi (ad es. chicchi di caffè, cereali e riso). Lama e apparecchio possono subire dei danni!

3.2 Tritare e triturare

- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V)
  ***Attenzione!* Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti**

- Tenere bene il recipiente con una mano e l'unità motore con l'altra
- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore **acceso/spento** «**I**». Appena si rilascia l'interruttore, l'apparecchio si spenge
- All'inizio, premere brevemente e ripetutamente l'interruttore acceso/spento «**I**». Mantenere in seguito la pressione costante fino al conseguimento del risultato desiderato
- Per raggiungere la massima velocità aggiungere la funzione turbo (premere il tasto «**TURBO II**» e rilasciare l'interruttore acceso/spento «**I**»)



Importante!
- **Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina (pericolo di lesioni)**
- **L'apparecchio è progettato per un *funzionamento breve di 1 minuto*. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio per lasciarlo raffreddare**

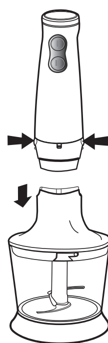




3.3 Dopo l'uso



- Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio rilasciando l'interruttore acceso/spento «I» o il tasto «TURBO» (il motore si spegne automaticamente)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Soltanto ad arresto del motore/della lama, premere i tasti d'espulsione e liberare il tritatutto
- Aprire e togliere il coperchio con una rotazione in senso antiorario
- Estrarre la lama dal recipiente. ***Attenzione è tagliente!***



- Per motivi igienici ***pulire*** sempre direttamente ***dopo l'uso*** il tritatutto e il recipiente. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 60)
- È possibile conservare gli alimenti nel loro recipiente con il coperchio da mettere ad. es. in frigorifero

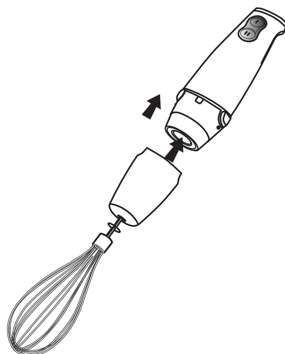
Italiano

4. Funzionamento della frusta

4.1 Inserire la frusta



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Inserire l'ingranaggio finché scatta in posizione (spingendo i tasti d'espulsione nelle apposite aperture laterali dell'ingranaggio)
- Inserire la frusta nell'apertura dell'ingranaggio finché scatta in posizione



4.2. Sbattere e montare

- Per lavorare con la frusta il contenitore più adatto è il bicchiere graduato
- Applicare bene il coperchio sotto la base del bicchiere (=antiscivolo)

- Inserendo la spina nella presa di corrente (230 V) l'apparecchio è pronto all'uso

  ***Importante!* Non mettere mai un funzione l'apparecchio senza alimenti**
- Tenere la frusta nel bicchiere

  Importante: mentre è in funzione, tenere bene la frusta in posizione verticale. Tenere bene il bicchiere con l'altra mano

segue ...





Messa in funzione

– All'inizio, premere brevemente e ripetutamente l'interruttore acceso/spento «**I**». Mantenere in seguito la pressione costante fino ad ottenere il risultato desiderato
– Per la massima velocità: inserire la funzione turbo (premere il tasto «**TURBO II**» e rilasciare l'interruttore acceso/spento «**I**»)
– Per essere montata, la panna ha bisogno di essere a temperatura frigorifero e anche il bicchiere deve prima essere messo al fresco, poiché la panna non sopporta grandi sbalzi di temperatura

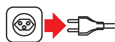

1 min.

Importante!
– **Non mettere mai le mani né gli utensili di cucina nella frusta mentre è in funzione (rischio di lesioni)**
– **Sollevare la frusta dal bicchiere soltanto quando è spenta (= interruttore acceso/spento «I» o tasto «TURBO» non premuti)**
– **L'apparecchio è progettato per un *funzionamento breve di 1 minuto*. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare**

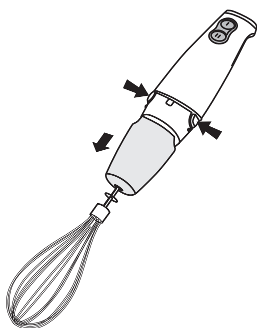
Italiano

4.3 Dopo l'uso

– Dopo aver raggiunto il risultato desiderato, rilasciare l'interruttore acceso/spento «**I**» oppure il tasto «**TURBO**» (il motore si spegne automaticamente)



– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Sollevare la frusta dal bicchiere soltanto ad arresto completo dell'apparecchio



– Con i tasti d'espulsione togliere la frusta

Importante!
– Estrarre la frusta dal bicchiere soltanto quando l'apparecchio è spento (=interruttore acceso/spento «**I**» o tasto «**TURBO**» non premuti)
– Per motivi igienici ***pulire*** sempre direttamente ***dopo l'uso*** la frusta e il bicchiere. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 60)
– È possibile conservare gli alimenti lavorati nel loro bicchiere. A questo proposito mettere il coperchio e depositare il recipiente ad. es. nel frigorifero





Acces-sori	Preparazioni tipiche	Funzione	Consigli d'uso
	shake a base di latte, «smoothies», cocktail, frappé a base di frutta	**mescolare, schiumare**	utilizzare il latte freddo di frigorifero e mescolare fino a ottenere un composto arioso, schiumoso
	minestre, sorbetti, salse, dips, alimenti per bebè	**ridurre in purea**	ridurre finemente in purea
	cocktail, drink, «smoothies», «crushed ice»	**triturare il ghiaccio**	utilizzare cubetti di ghiaccio piccoli aggiungendo ca. 100 ml di acqua
	dressing, vinaigrette, maionese	**mescolare bene**	
	carne di manzo, petti di pollo, filetti di pesce, granchi/gamberetti	**tritare finemente**	
	erbette fresche, noci, cioccolata, frutta, olive, verdura	**tritare, triturare grossolanamente o finemente**	Per ottenere un risultato omogeneo lavorare piccole porzioni di alimenti (max. fino alla marcatura «**½ Cup**»)
	cipolle, aglio, zenzero, porri, carote	**tagliare a cubetti**	
	pangrattato	**grattugiare, macinare**	tritare pane bianco/panini secchi e grattugiare o macinare altri alimenti fino alla consistenza desiderata
	panna	**montare a neve**	non montare troppo la panna altrimenti diventa burro
	albume	**montare a neve**	mettere al fresco l'albume prima di montarlo a neve e salare leggermente in modo che diventi ben fermo. Lavorare velocemente
	pastella (omelette, crêpe, soufflé)	**mescolare, sbattere**	
	montare le uova per dessert delicati e per soffice pasta per muffin	**sbattere, montare**	per ottenere un risultato ottimale, le uova devono essere a temperatura ambiente
	salse e budini in polvere	**mescolare**	





5. Consigli per l'uso/Ricette per frullatore a immersione

cucina di **stagione**

Le seguenti ricette sono state create dalla rivista culinaria CUCINA DI STAGIONE: buon appetito!

Preparazione	Ingredienti/uso	Funzionamento (max.)
Minestra di mais dolce (Primo piatto per quattro persone)	Far rinvenire 300 g di chicchi di mais (in scatola) ben sgocciolati e uno scalogno tritato in 1 noce di burro. Preparare 5 dl di brodo di pollo. Deglassare con il brodo fino a coprire i chicchi di mais. Cuocere per 30 minuti. ***Con il frullatore ridurre in purea*** e passare al colino. Aggiungere 90 g di panna acida semigrassa e bagnare con il resto del brodo fino a raggiungere la consistenza desiderata. Rettificare il condimento con sale, pepe e curry. Scaldare ma non far bollire.	60 sec.
Mango-Chutney fresco (contorno per piatti a base di curry o come dip - per 6-8 persone)	Pelare un mango ben maturo di 350 g. Togliere la polpa dal nocciolo tagliandola in piccoli pezzi (ca. 220 g). Mischiare con 150 g di ricotta alla panna, 1 chili piccante, a cui avete tolto i semi, tritato, 1/2 cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di spezie indiane Garam Masala. ***Il tutto ridurre in purea***.	60 sec.
Salsa alla feta (come salsa per insalata o come dip)	Mischiare 100 g di formaggio feta con 180 g di ijogurt greco nature, uno spicchio d'aglio pressato, la scorza di mezzo limone grattugiata, 2 cucchiai di menta tritata e un cucchiaio di olio d'oliva. ***Ridurre il tutto in purea*** e aggiustare con sale e abbondante pepe.	60 sec.

segue ...

Italiano





Preparazione	Ingredienti/uso	Funziona-mento (max.)
Lassi alla banana (4 porzioni per un gustoso frullato)	1 banana grande tagliata a rondelle, 250 g di jogurt nature, 2,5 dl M-Drink, 1 cucchiaio di noce di cocco grattugiata, 2 cucchiai di miele, 1/2 cucchiaino di cannella e 1/4 di cucchiaino di polvere di cardamomo. ***Ridurre il tutto in purea***. Il lassi si può preparare con qualsiasi frutto. Per ogni ricetta si calcola ca. 200 di frutta.	60 sec.



Importante!

– Il frullatore, il tritatutto e la frusta ***non sono indicati*** per lavorare le patate (purea) né per gli alimenti molto secchi (ad es. chicchi di caffè, cereali e riso). Lama e apparecchio potrebbero subire dei danni!





Unità motore



– Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente

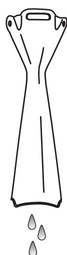


– **Non immergere mai nell'acqua l'unità motore (parte superiore dell'apparecchio) né lavarla sotto l'acqua corrente**



– Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
– Pulire l'apparecchio con un panno morbido, leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di inumidire la spina

Piede mixer



– Immergere il frullatore nel bicchiere graduato di lavoro pieno d'acqua con un po' di detersivo (lama verso il basso) e azionare l'apparecchio per alcuni secondi (=breve pressione dell'interruttore acceso/spento)
– **Estrarre la spina**
– In seguito, asciugare con cura il piede mixer tenendolo con la lama rivolta verso l'alto (in modo che l'acqua possa fuoriuscire). ***Attenzione è tagliente!***

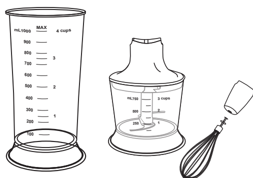
Nota:
– Non mettere il piede mixer in lavastoviglie

segue ...





Pulizia



Accessori

– Lavare accuratamente tutti i pezzi con acqua calda e un po‘ di detersivo, quindi asciugare bene



– Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. **Importante:** collocare solo nel cestino superiore
– ***Attenzione, lama tagliente!*** Mettere la lama in lavastoviglie in modo da non danneggiare altre stoviglie

Nota:

– Lavorando le carote può prodursi una colorazione arancione. Per toglierla mettere alcune gocce d‘olio commestibile su un panno e pulire l‘alone arancione. Sciacquare con cura

Custodia / Manutenzione



Custodia

In caso di mancato uso, spegnere il frullatore ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
Conservare il frullatore a immersione con il tritatutto e la frusta in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini.

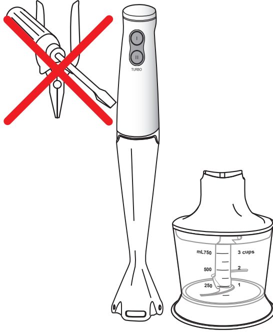
Manutenzione

Il frullatore a immersione non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.





Guasti



Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.

Smaltimento



– Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
– Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
– Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)





Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		600 Watt
Lunghezza (incl. piede mixer)		ca. 350 mm
Diametro piede mixer		ca. 70 mm
Lunghezza del cavo		ca. 1.80 m
Peso (incl. piede mixer)		ca. 790 g
Materiali	– frullatore (corpo dell'apparecchio)	plastica
	– piede mixer, bicchiere graduato, coperchio e tritatutto – frusta	plastica metallo
Funzionamento breve		1 minuto
Schermato contro i radiodisturbi		secondo le norme UE
Approvato da		CE / S+
Garanzia del prodotto		2 anni
Garanzia del servizio		5 anni
Accessori (compresi nel prezzo)		bicchiere graduato, coperchio (2 pz.), tritatutto e frusta

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.

MIGROS FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo



Annotazioni












Garantie / Garantie / Garanzia



2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.



5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.:

0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr

(8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr,
4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr).

E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).

E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,
4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).

E-Mail: m-infoline@mgb.ch

V1/51/06 Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche